

山东济宁酸辣粉教学，专业的教程

产品名称	山东济宁酸辣粉教学，专业的教程
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

山东济宁酸辣粉教学，专业的教程002

正宗的酸辣粉技术培训班百味鲜酸辣粉几乎就融汇综合了美食的所有特点：麻、辣、酸、香、鲜、浓、红、重。麻、辣、酸、香.全国喜爱重庆口味者众多，百味鲜酸辣粉既传承经典正宗、又不乏个性特色，一碗6元的售价男女老少都吃得起，一个店一天售出数百碗非常正常，2元左右的材料成本保证了百分之六七十的高毛利润，即可为正餐，也能作零食；即能秋冬暖身，也能春夏开胃，一年365天无淡季。

酸辣粉经过师傅不断地探索、研发，结合了重庆的奇香、味长、色正等特点，湖北的微麻、湖南的偏辣、江西的醇厚之优势。依靠传统工艺、吸收外来经验，使粉制品质量、料理技术更上一层楼。底汤浓香爽口，粉条晶莹剔透、柔美细腻；红油色泽纯正，香气四溢；肉沫、油而不腻，勾人食欲，同行业者难以模仿。

膳学派小吃培训学校教做的酸辣粉冬季吃暖身,夏季吃开胃.经常食用能保护人体皮肤,延缓衰老,也有很好的减肥功效.享有"天下较好粉"之美誉,一年四季都可经营.华盛在原有酸辣粉的基础上精心改进秘制,选用几十种上等调料精心配制,在不添加任何香精、色素的情况下,把酸辣粉的味道演绎的淋漓尽致.

酸辣粉主要由红薯粉制成，富含碳水化合物、膳食纤维、蛋白质、烟酸和钙、镁、铁、钾、磷、钠等矿物质；粉条有良好的附味性，它能吸收各种鲜美汤料的味道，再加上粉条本身的柔润嫩滑，更加爽口宜人。据报道常吃红薯可有效预防肠癌，因此酸辣粉也是一种开胃、健胃的特色小吃。

较差粉条——色泽稍暗或微泛淡褐色，微有光泽。粗细不匀，有并条及碎条，柔韧性及弹性均差，有少量一般性杂质。劣质粉条——色泽灰暗，无光泽，有大量的并条和碎条，有霉斑，有大量杂质或有恶性杂质。重庆酸辣粉主料粉条里富含碳水、膳食纤维、蛋白质、烟酸和钙、镁、铁、钾、磷、钠等矿物质；粉条有良好的附味性，它能吸收各种鲜美汤料的味道，再加上粉条本身的柔润嫩滑，更加爽口宜人。

膳学派郑重承诺：现在想要创业的人有很多，但是对于初次创业者来说，没有足够的资金也没有充分的经验，要面临很大的风险。选择正规的小吃培训学校，投资成本不高，还有总部的大力扶持，就算是零

经验的都可以创业无忧。学校小吃技术会为投资者带来不错的财富，味道非常美味，吸引了无数粉丝的追捧，奠定了品牌****的重要地位。

膳学派酸辣粉麻、辣、鲜、香、酸且油而不腻！“酸辣粉”系纯天然绿色食品，主粉由红薯，豌豆按较佳比例调和，然后由农家用传统手工漏制而成。“酸辣粉”还有方便食品产品。酸辣粉源于四川民间，取食材至当地手工制作的红薯粉，味以突出酸辣为主而得名，后来经过西南各地不断的演变和调制而正式走上街头，成为各地的特色小吃。

特色小吃项目：凉皮、米皮，擀面皮、麻辣烫，酸辣粉，鸡丁米线，肉夹馍，热干面，香辣面，东北朝鲜面，凉面，牛筋面，串串香，凉粉，冒菜，蒸饺饺子，鸭血豆腐汤，肠粉，麻辣粉，关东煮，炒粉炒面，土豆粉，涮牛肚，烤肉拌饭，千里香馄饨，黄焖鸡米饭，螺蛳粉，砂锅拌饭，木桶饭，鸡翅包饭，台湾卤肉饭，桂林米粉，鸡公煲，煲仔饭，沙县小吃，脆皮鸡拌饭，花甲粉，砂锅粉，鱼粉，骨酥鱼，啫啫鱼，砂锅等项目。

酸辣粉的教学流程：

- 1、红薯粉的选择与处理
- 2、酥炸花生米的技巧
- 3、特色辣椒油的秘制方法
- 4、酸汤的制作秘方
- 5、增香肉沫的制作技术。

酸辣粉是以红薯粉为主料，能健脾开胃，预防便秘，是重庆酸辣粉特有的风味。冬季吃暖身，夏季吃开胃。经常食用能保护人体皮肤，延缓衰老，也有很好的减肥功效。享有天下较好粉之美誉，一年四季都可经营。哪有酸辣粉学去哪里能培训

我们的培训由专业老师全程陪同学员实际操作，包教包会,教会为止,提供终身的技术指导.老师现场演示--学员操作练习---开店所需设备介绍---实习操练---老师指导纠正---老师考核作品---介绍如何创业---利润分析.带您采购原材料，挑选调料，选购开店所需的设备.....全部手把手操作!

膳学派厨师培训学校是一家专业培训餐饮各类特色小吃技术、早餐夜宵技术培训、特色酱卤培训，冷饮奶茶培训，特色湘菜培训等、提供精准的配方传授、详细过程教学；创业者无需任何餐饮经验，学校引进新技术以薄利多销的模式让广大餐饮创业者以小本创业方式快速开店；学校宗旨：教学质量有保证！技术配方不保留！售后指导有保障！我们的宣传口号是：做每一位学子成功路上的垫脚石、为餐饮创业者打开致富的大门。

正宗酸辣粉的基本特点：一、粉要软而有韧性，柔而有劲道，外表晶莹剔透，二、味道麻、辣、鲜、香、酸且油而不腻，即要能达到麻而不苦，辣而不燥，鲜而纯正，酸而不涩、香而厚实有回味，吃完后，口齿留香，不乏味，且汤色红亮，二者必须满足。

酸辣粉麻、辣、鲜、香、酸且油而不腻！“酸辣粉”系绿色食品，主粉由红薯，豌豆按比例调和，然后由农家用传统手工漏制而成。“酸辣粉”还有方便食品产品。

酸辣粉源于四川民间，取食材至当地手工制作的红薯粉，味以突出酸辣为主而得名，后来经过西南各地不断的演变和调制而正式走上街头，成为各地的特色小吃。

辣椒和多种食材加中草药慢慢熬制而成的综合的辣。先说这辣味。辣有麻辣（西南地区为代表，主要用花椒、麻椒调味）、酸辣（西北地区为代表，里面的辣就有很多是乳酸调和的）、香辣（用香辛料提香）、鲜辣（里面加了海米之类的海产品提取物）、火辣五种。根据区域口味习惯和天然条件，以及制作方法和食材品性、制作调配出不同的辣度。

为了保证这种辣的和谐，我们选用“子弹头”来调配辣度，再用“二金条”和灯笼椒调配辣油的香。